





Słoneczny jabłecznik

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- mąka - 0.75 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- olej - 3 łyżki
- jabłko - 2 kilogramy
- woda - 0.75 szklanek
- galaretka pomarańczowa - 2 opakowania
- bita śmietana w proszku - 2 opakowania
- żelatyna - 2 łyżki
- biała czekolada - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Białka ubijamy na sztywno, następnie dodajemy po trochu cukier i ubijamy do jego całkowitego rozpuszczenia.
2. Wlewamy żółtka i jeszcze chwilę ubijamy, aby masa jajeczna była bardzo puszysta i gęsta.
3. Dodajemy po trochu mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz po łyżce oleju.
4. Mieszamy, a następnie wylewamy na dużą brytfankę i pieczemy na złoty kolor około 30 minut w 180 stopniach.
5. Jabłka ścieramy na grubych oczkach, wlewamy wodę i chwilę rozparzamy pod przykryciem (około 15 minut).
6. Wsypujemy 2 galaretki, dokładnie mieszamy, zdejmujemy z ognia i odstawiamy do przestygnięcia.
7. Żelatynę zalać odrobiną zimnej wody, by napęczniała, a następnie wlewamy do niej około ¼ szklanki wrzącej wody i dobrze rozpuszczamy.
8. Zostawiamy do ostygnięcia (trzeba uważać, bo szybko sztywnieje).
9. Bitą śmietanę ubijamy na mleku według przepisu na opakowaniu (można dać odrobinę mleka mniej).
10. Wlewamy do niej gęstniejącą, ale płynną żelatynę i dobrze miksujemy (ja czasem jeszcze ścieram do niej trochę białej czekolady).
11. Na przestudzony biszkopt wykładamy gęstniejącą masę jabłkową, a na nią bitą śmietanę.
12. Dekorujemy startą białą czekoladą. Smacznego!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl